



sirano 2005

Vino Rosso Terrazze Retiche di Sondrio IGT
13 Vol%
4604 Flaschen à 75 cl
Flaschenpreis: 28.50 Fr.

Traubensorte

50% Nebbiolo, 50% Syrah

Passt zu

Risotto, Ente, Wild, mittelreifer Käse

Beschrieb

Der sirano ist in der Regel eine Assemblage zwischen Syrah (aus der Parzelle Garola) und Nebbiolo (teilweise aus alten Anlagen). Nach einem zweijährigen Ausbau vorwiegend in Barriques mit geringem Neuholzannteil wird der Wein auf die Flasche gezogen.

Optimale Trinkreife

bis 6 Jahre nach der Ernte

Abfüllung

Januar 2008

I VINATORI

Potentielle Anbaufläche

2.5 ha

Durchschnittsalter der Reben

über 30 Jahre

Anbaugebiet

Madonna di Tirano, Zone unterhalb Baruffini

Parzellen

Syrah: Garola, Nebbiolo: aus verschiedenen Parzellen (500 MüM)

Klone

Syrah: 100/3309 17 und 381/3309 144

Erntedatum

zweite Hälfte Oktober 2005

Ausbau

Kaltmischung bereits im Mischsatz, 3wöchige Kelterung in 1500 Liter-Stahlständen mit pigeage, 12 Monate Ausbau in 500 Liter-Barili (ein- und mehrjährig).

I Vinatori, Zürcherstrasse 102,
8640 Rapperswil, www.vinatori.com